



Radicchio di Treviso e speck - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

antipasti - verdure - salumi

Ingredienti per 4:

2 cespi di radicchio di Treviso  
8 fette di speck  
sale e pepe  
olio e.v.o.

Procedimento:

Lavare e tagliare in quattro il radicchio incidendo dalla radice e strappare in modo da ottenere quattro spicchi.

Salare e pepare il radicchio ed avvolgerlo nelle fette di speck



Mettere a friggere in una padella con un filino d'olio per almeno una decina di minuti, per velocizzare la cottura del radicchio io personalmente copro la padella



Servire in un piatto da portata accompagnate da una fetta di sopressa veneta cotta nell'aceto e polentina gialla tenerissima.



eCucinando.it